

MENU PRINTANIER

SALADE PRINTANIÈRE AUX ASPERGES VERTES, FÉVETTES,
VIANDE SÉCHÉE, ŒUF POCHÉ , VINAIGRETTE À L'AIL D'OURS
OU

SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE, SALADINE D'ALGUES WAKAMÉ ET
BLINIS FONDANT



SOURIS D'AGNEAU CONFITE AUX SAVEURS ORIENTALES, JUS AU
THYM, POLENTA CRÉMEUSE ET LÉGUMES DE SAISON



OU



DORADE PAPILLON, RISOTTO SAFRANÉ ET LÉGUMES DE SAISON



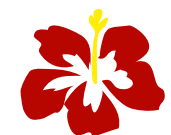
SOUFFLÉ GLACÉ AU GRAND MARNIER
OU

TARTE AUX FRAISES GLACE CITRON

59.-



LA BOURSE
Brasserie



Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

ENTRÉES

	Entrée	Plat
Salade verte	6.-	
Salade croquante de La Bourse	8.50	
Tartare de poisson du moment au yuzu, coriandre et gingembre	21.50	35.-
Os à Moelle au sel de Guérande (3 pièces)	15.-	
Terrine de foie gras de canard et chutney de poires	23.-	
Soupe à l'oignon gratinée au vieux Gruyère	14.-	
Escargots au beurre persillé (6 pièces)	13.-	
Escargots au beurre persillé (12 pièces)	24.-	
Salade océane : saumon, crevettes, mesclun, vinaigrette aux sésames	19.-	
Œuf meurette aux lardons et chips de pain	15.-	
Salade printanière aux asperges vertes, fèves, viande séchée, œuf poché vinaigrette à l'ail d'Ours.	18.-	

CÔTÉ MER

	Assiette
Filet de poisson selon arrivage à la plancha, sauce vierge	38.-
Filets de perche du Lac au beurre meunière, frites fraîches et salade*	44.-
Pavé de thon en tataki, infusion citronnelle et basilic thaï, riz basmati	40.-
Crevettes sauvages au jus de crustacés, risotto crémeux	39.-
St-Jacques sur lit de poireaux, émulsion océane, perle de truffe, riz vénéré	38.-
Choucroute de la mer (Truite de mer, crevette, Saint-Jacques, loup)	38.-

	La pièce
Huîtres Marennes d'Oléron N°3 *	3.-
Huîtres fines de Claire Papin N°2 *	4.-
Huîtres fines de Claire Gillardeau N°3 *	5.-

*Selon arrivage



LA BOURSE
Brasserie

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

ENTRÉES

Salade océane : Saumon, crevettes, mesclun, vinaigrette aux sésames	19.-
Tartare de poisson du moment au yuzu, coriandre et gingembre	21.50
Terrine de foie gras de canard et chutney de poires	23.-
Salade printanière aux asperges vertes, fèves, viande séchée, œuf poché et vinaigrette à l'ail d'Ours.	18.-
Soupe à l'oignon gratinée au vieux Gruyère	14.-

	La pièce
Huîtres Marennes d'Oléron N°3	3.-
Huîtres fines de Claire Papin N°2	4.-
Huîtres fines de Claire Gillardeau N°3	5.-

CÔTÉ TERRE ET MER

Tartare de bœuf, assaisonné à la minute	160g 33.-	200g 42.-
Bacon Cheese Burger		27.-
L'entrecôte de La Bourse et sa sauce maison	160g 34.-	220g 42.-
Escalope de veau Viennoise, légumes de saison et frites fraîches		41.-
Filets de perche du lac au beurre meunière, frites fraîches et salade		44.-
Pavé de thon en tatak, infusion citronnelle et basilic thaï, riz basmati		40.-



LA BOURSE
Brasserie

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

CÔTE TERRE

L'entrecôte de Bœuf au beurre La Bourse	160g	34.-	220g	42.-
Tartare de bœuf au couteau, assaisonné minute	160g	33.-	200g	42.-
Foie de veau à la provençale et sa garniture				35.-
Filet de bœuf au jus corsé, foie gras poêlé et légumes de saison				54.-
Escalope de veau Viennoise, légumes de saison et frites fraîches				41.-
Rognons de veau à la moutarde ancienne et pâtes fraîches				36.-
Andouillette de Troyes (A.A.A.A.) grillée à la Dijonnaise, frites fraîches				35.-
Choucroute aux 5 viandes				38.-
Suprême de volaille Suisse, crème de morilles et champignons, frites fraîches, légumes de saison				36.-
Souris d'agneau confite aux saveurs orientales, jus au thym, polenta crémeuse et légumes de saison				39.-
Fondue moitié-moitié (Servie uniquement en terrasse)				25.-

NOS BURGERS

Hamburger classique	25.-
Bacon cheese Burger	27.-

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

Spaghettis à la caponata (aubergines, tomates, olives, câpres et poivrons)	26.-
Risotto crémeux aux petits légumes	28.-

CÔTÉ JUNIOR

(jusqu'à 10 ans)

Hamburger classique et frites fraîches ou Filet de perche et frites fraîches	17.-
Boule de glace au choix ou Mousse au chocolat	



LA BOURSE
Brasserie

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

DESSERTS

	1/2 portion	1 portion
L'assiette de fromages		10.-
Meringue et double crème de Gruyère	9.-	12.50
Crêpes "Suzette"		15.-
Tarte aux fruits rouges et sorbet citron		12.-
Profiteroles au chocolat		12.-
Coupe de Fraise		10.-
Fraise, meringue et double crème de Gruyère		13.-
Mousse au chocolat noir		8.-
Baba au Rhum		13.50-
Crème Brûlée		9.-
Moelleux au chocolat et crème anglaise		13.50
Île flottante		9.-
Tarte au citron meringuée et sorbet fraise		10.-
Salade de fruits, infusion verveine thym citron et sorbet passion		12.-
Soufflé Glacé au Grand Marnier		13.-
Café Gourmand		10.-

GLACES

	1/2 portion	1 portion
Coupe Danemark		12.-
Café glacé		11.-
Coupe Romanoff (Glace vanille, fraises coulis de fruits rouges, chantilly)		13.-
Coupe Limoncello (Sorbet citron, limoncello)	8.-	13.50
L'Irlandais (Glace café, Bailey's)	8.-	13.50
L'Abricotine (Sorbet abricot, Abricotine)	8.-	13.50
Le Colonel (Sorbet vitron, Vodka)	8.-	13.50
Le Normand (Sorbet pomme, Calvados)	8.-	13.50
Le Valaisan (Sorbet poire, Williamine)	8.-	13.50

Parfums : café, vanille, rhum, raisin, pistache, chocolat noir, caramel beurre salé

Sorbets : fraise, poire, pomme, abricot, mangue, citron, framboise, fruit de la passion

1 boule 4.- 2 boules 7.- 3 boules 11.- Chantilly 2.-

